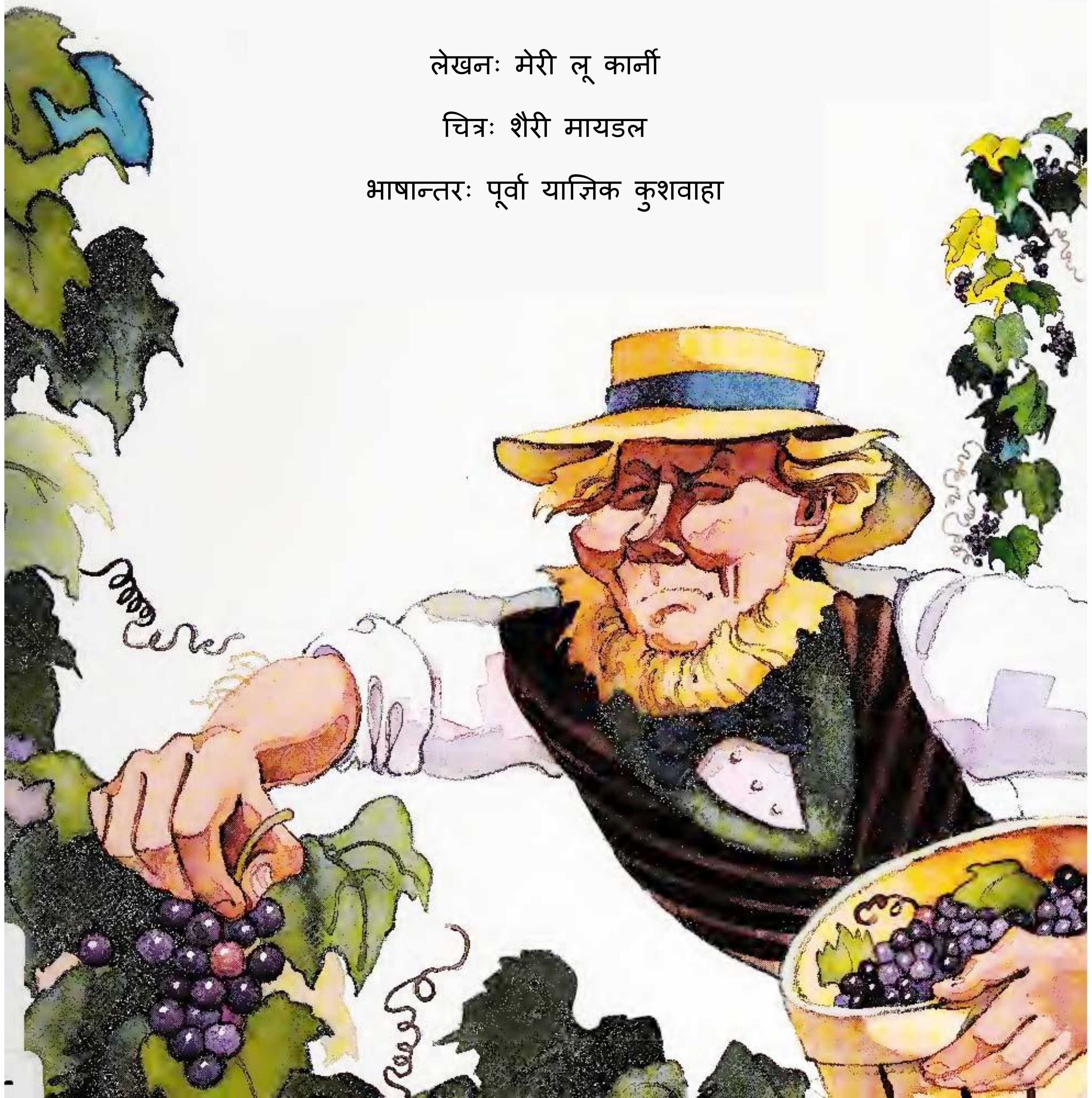
डॉ. वैल्च और अंगूरों की महाकथा

लेखनः मेरी लू कार्नी

चित्रः शैरी मायडल

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा



डॉ. वैल्च और अंगूरों की महाकथा

लेखनः मेरी लू कार्नी

चित्रः शैरी मायडल

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा

थॉमस ब्रोमवेल वैल्च की एक समस्या है।

अपने परिवार से नहीं,

न अपने दाँतों के दफ्तर से।

उनकी समस्या बैंगनी है।

बड़े बैंगनी अंगूरों की समस्या।

1869 में डॉ. वैल्च को एक ख़याल सूझता है। सालों-साल से लोग अंगूर से शराब ही बनाया करते थे। पर डॉ. वैल्च को लगा कि वे अंगूरों से एक अधिक मीठा पेय बना सकते हैं, जिसका सब मज़ा ले सकें। अपनी कल्पना, रचनात्मक प्रतिभा और अपने बड़े बेटे की मदद से उन्होंने यह कर ही डाला। उन्होंने सोचा कि वे अंगूरों का रस निचोडेंगे, उसे उबालेंगे और तब बोतलों में भरेंगे। आख़िरकार उस रस का पहला घूंट भरने का समय आता है। पर क्या वह सचमें मीठा, बैंगनी स्वादिष्ट रस होगा - या एक खट्टी बला?

मेरी लू कार्नी का जीवन्त वर्णन और शैरी मायडल के लुभावने जल-रंगों से बने चित्र, विचार से आविष्कार तक की इस रसीली सत्यकथा को पेश करते हैं।

डॉ. वैल्च

और अंगूरों की महाकथा

लेखनः मेरी लू कार्नी

चित्रः शैरी मायडल

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा



एमी जो के लिए

जो हमारे परिवार की

अंगूरों के रस की महा-पियक्कड़ है।

- एम.एल.सी.

दादी गोल्डी बर्ड के लिए

जिन्हें बैंगनी अंगूर पसन्द थे।

- एस. एम.





थॉमस ब्रोमवेल की एक बड़ी भारी समस्या थी।



समस्या का वास्ता उनकी पत्नी लूसी से नहीं था,
जो सुन्दर टोपियाँ बनाने के लिए उनके घर को चिड़ियों के परों और लेस से भर देती थीं।



(पर वे सेब के बढ़िया पाई भी बनाती थीं।)



समस्या उनके सातों बच्चों -
जॉर्ज और फ्रैड, और चार्ल्स एडगर,
एमा, और क्लारा, और विला, और मे की भी नहीं थी।



जो अपने-अपने काम करते थे
और अपनी प्रार्थनाएं करते थे, और कभी आपस में लड़ते नहीं थे।





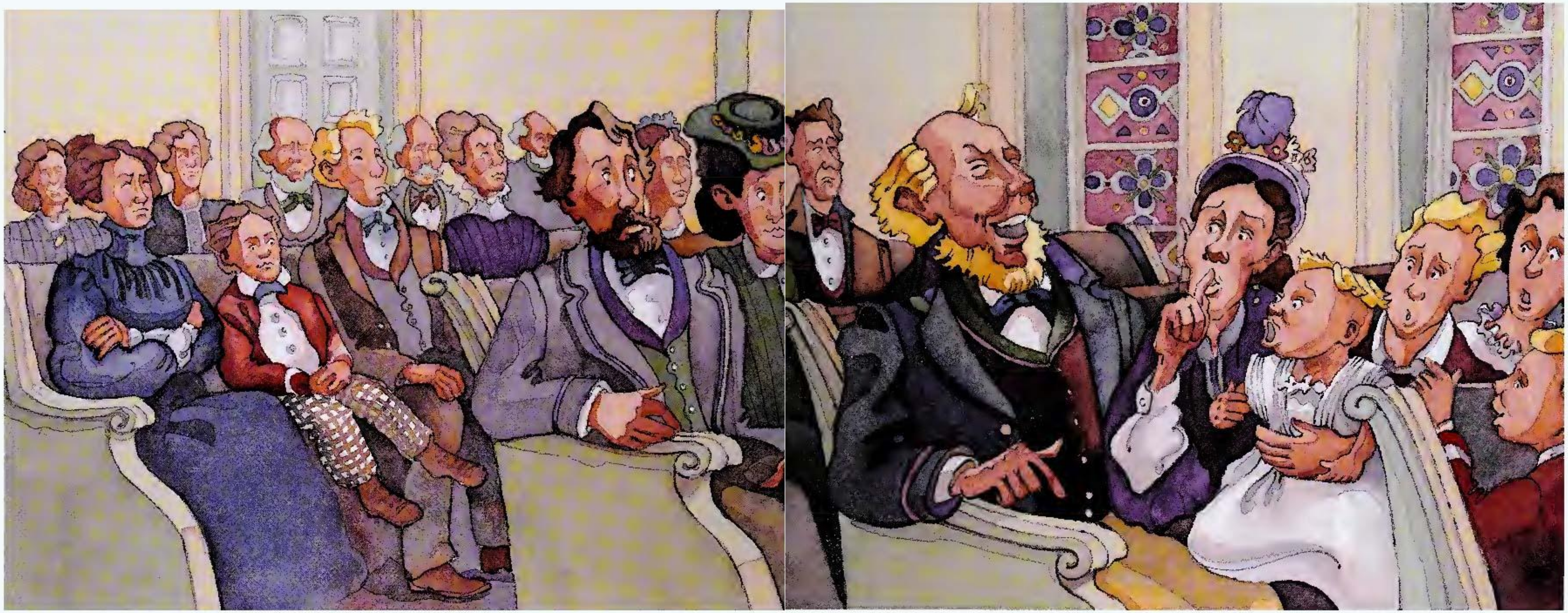
(मतलब अधिकतर नहीं!)



समस्या उनका कस्बा वाइनलैण्ड, न्यू जर्सी भी नहीं था
जहाँ प्रभु ईसा के वर्ष 1869 से
वैल्च परिवार, 6,491 अन्य दोस्ताना लोगों के साथ
रहता, काम करता और गिरजे जाया करता था।



उनकी समस्या का वास्ता उनके पेशे से भी नहीं था।
डॉ. वैल्च एक सम्मानित दन्त विकित्सक थे
उनका खासा बढ़िया दफ्तर भी था,
जहाँ वे अपने मरीज़ों के दाँतों को चमकाते, कुरेदते, और उखाड़ते थे।
डॉ. वैल्च की समस्या थी . . .



अंगूर . . .

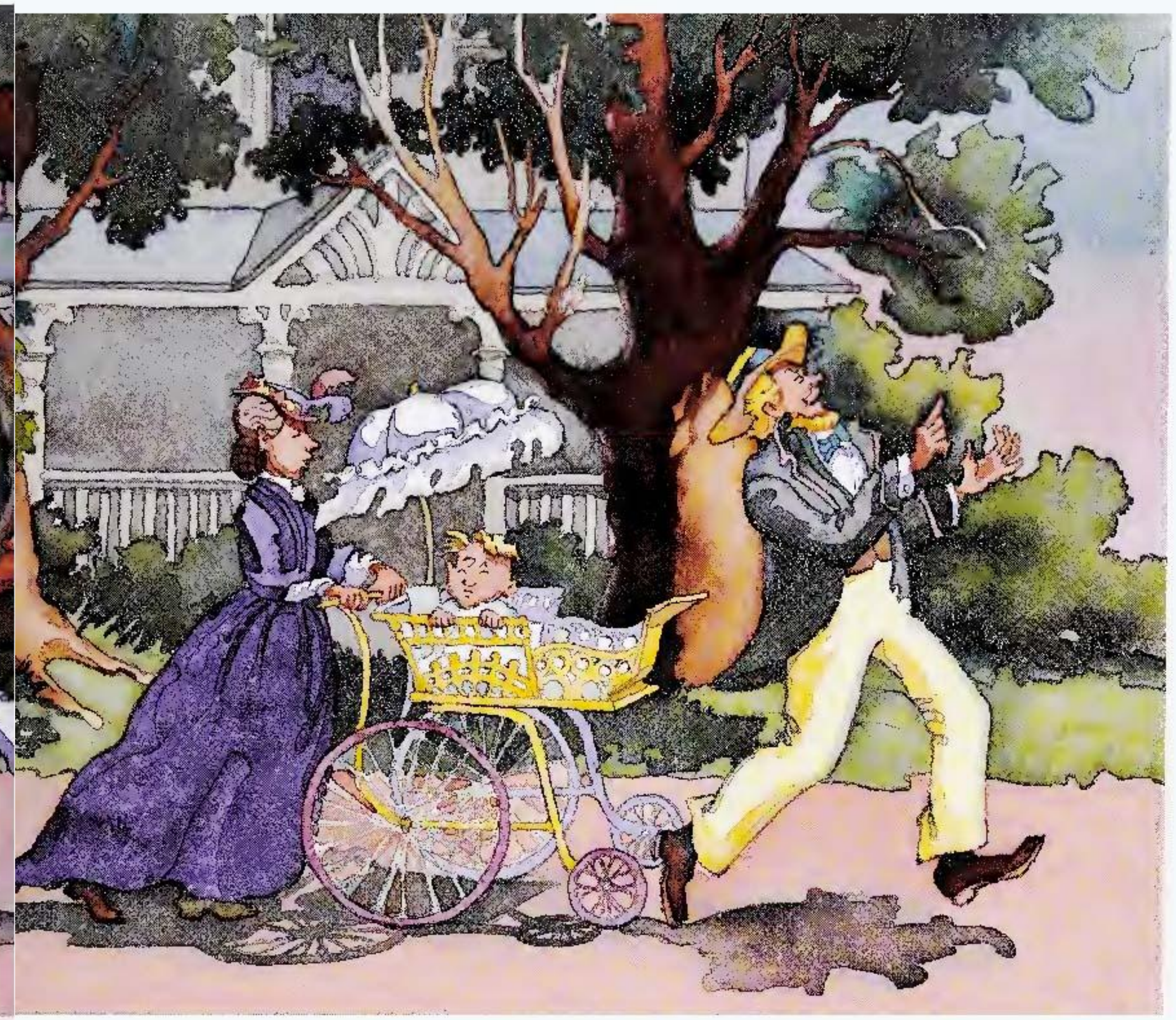
खास तौर से उससे, जो लोग अंगूरों से करते थे . . .
और जो वे उससे नही कर पाते थे।
जो वे अंगूरों से कर सकते थे, और करते थे, वह था उनसे शराब बनाना!
डॉ. वैल्च को शराब सख़्त नापसन्द थी।
बिलकुल जरा सी भी नहीं।
जो बात ख़ास तौर से नापसन्द थी, वह यह थी कि मैथोडिस्ट
गिरजे में हर बार कम्युनियम (एकता की भावना) के लिए, प्रभु भोजों में,
शराब का इस्तेमाल किया जाता था।
"यह तो नाइन्साफ़ी है," वे ज़ोर से कहते, बिना किसीसे मुख़ातिब हुए।

"यह तो ग़रीब आत्माओं के प्रति नाइन्साफ़ी है!"

ये ग़रीब आत्माएं, कोई और नहीं उनके कस्बे के पियक्कड थे।
ऐसे लोग जिन पर इस खमरीकृत पेय को ऐसा असर होता
कि एक छोटा-सा घूंट -
यानी कम्युनियन के दौरान दी गई शराब का एक छोटा-सा घूंट,
तक से उन्हें और-और शराब पीने की तलब होने लगती।

क़ाश कोई इन अंगूरों से एक पेय बनाने
का ऐसा तरीका ढूंढ़ता, जिसमें शराब न हो।
तब प्रभु के भोज में उसे सबको परोसा जा सकता था।
काश कोई . . .





तब अचानक डॉ. वैल्च को अहसास हुआ कि
कोई में तो वे ख़ुद भी शामिल थे।
कम्युनियन के पेय का आविष्कार वे खुद क्यों नहीं करते?

पर कैसे?
बेशक उन्हें अंगूरों से बनाना होगा।
और यह तो सब जानते थे कि अंगूरों को दबा कर,
उनके रस को लकड़ी के पीपों में रखा जाता था।
जो शराब में बदल जाता था। मदिरा में!

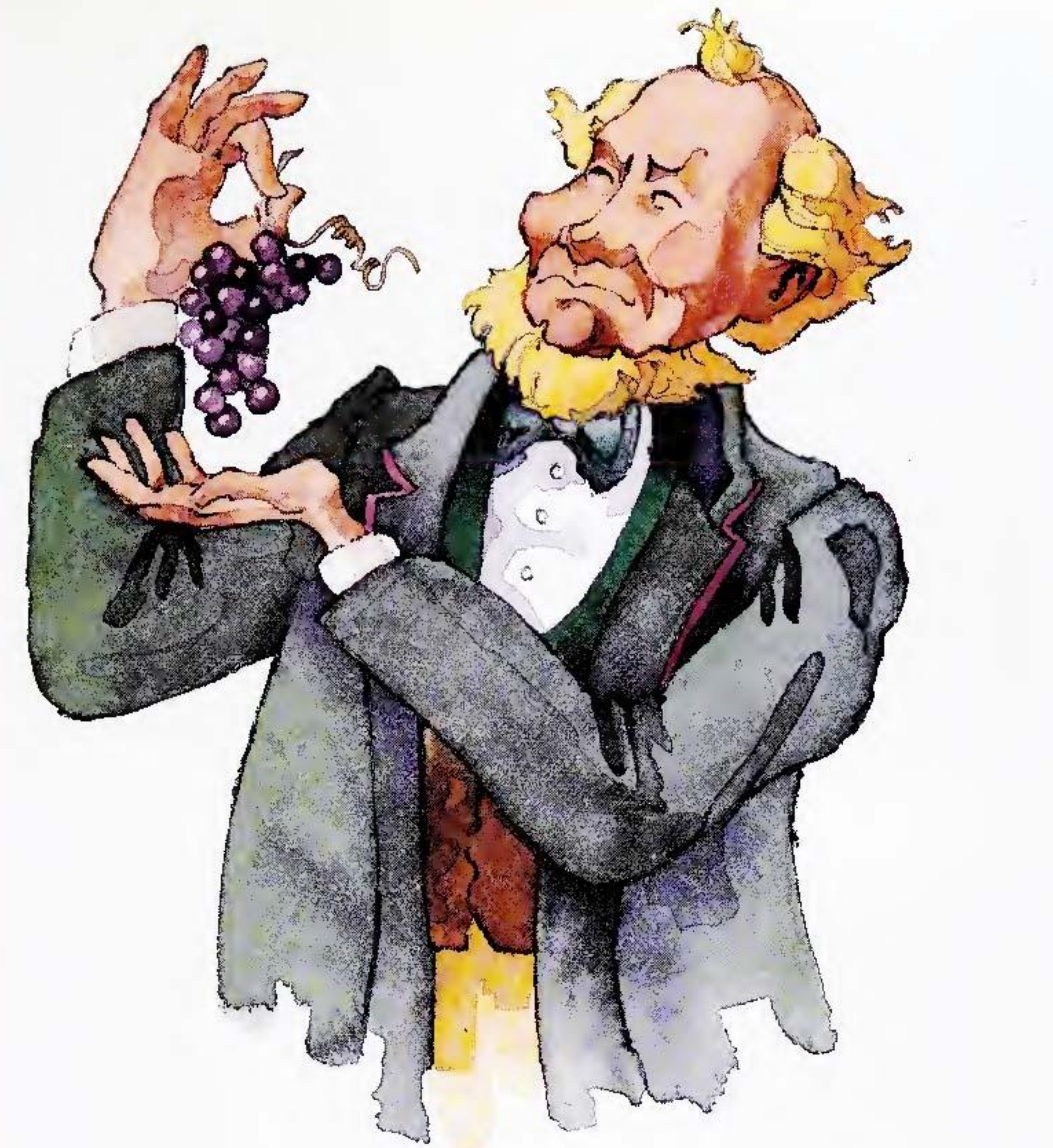
ऐसा खमीरीकरण के कारण
प्राकृतिक रूप से होता था,
क्योंकि यह एक प्रक्रिया का हिस्सा था।

"इसका रिश्ता खमीर से है, यह मेरा पक्का विश्वास है।"
डॉ. वैल्च ने दाढ़ी पर हाथ फिराते हुए कहा।
उन्होंने खमीर के बारे में कुछ तो सुना था

"आख़िर क्या सुना था?
"अरे हाँ! वह फ्रांसीसी व्यक्ति!"



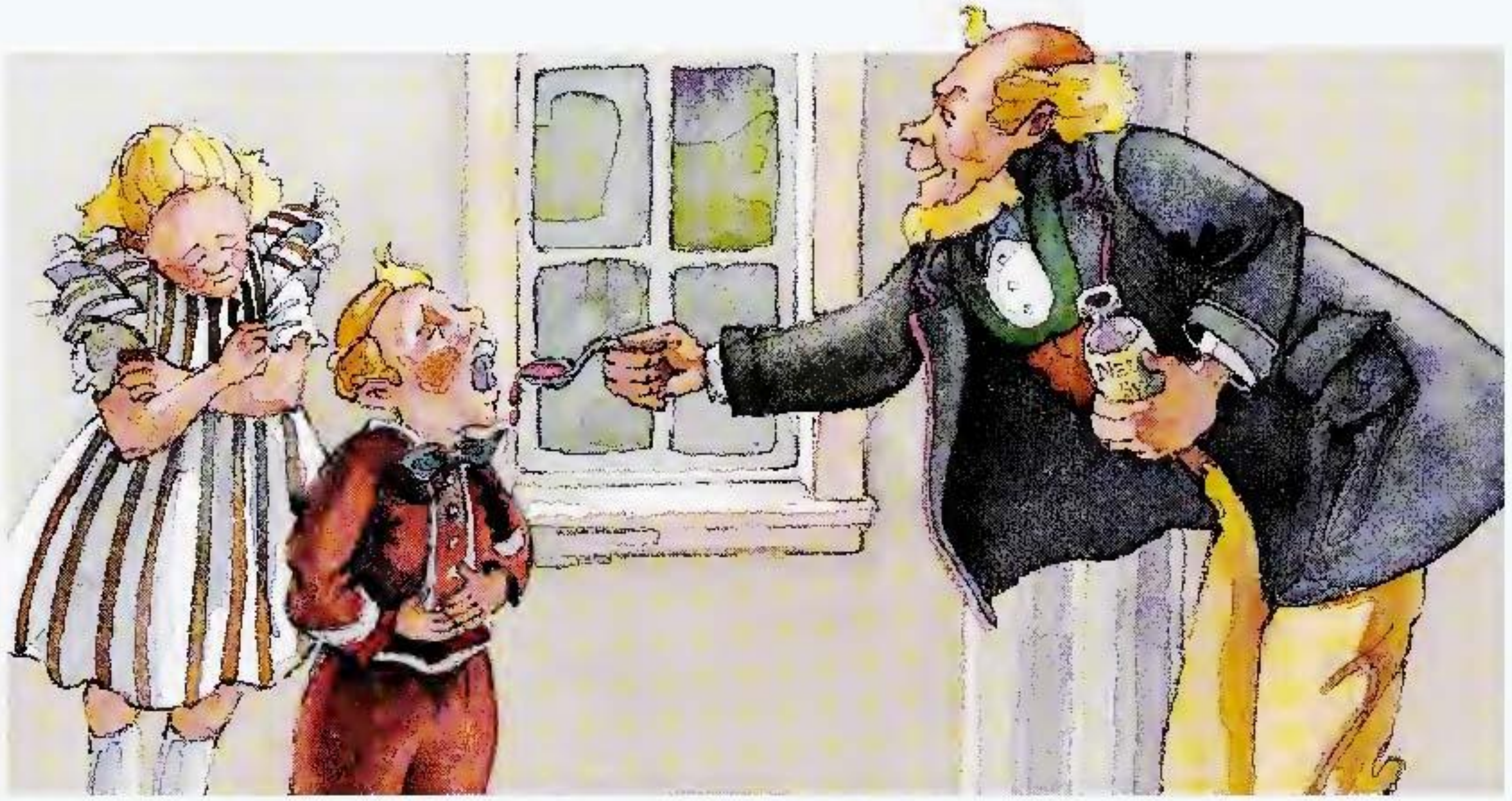
वह फ्रांसीसी व्यक्ति लूई पाश्चर था।
उसने पाया था कि खमीरीकरण का
कारण दरअसल था मोल्ड (सूक्ष्म बीजाणु) और यीस्ट (खमीर) का मिलना -
जो दोनों ही अंगूर में पाए जाते हैं।
वे तब आपस में मिल जाते हैं जब अंगूर को कुचला/दबाया जाता है।
उनके मिलने के कारण वह रस शराब में बदल जाता है।
हर बार!
पाश्चर ने इस जानकारी का उपयोग
खमीर की कई प्रजातियों को मारने में किया था।
और एक खास किस्म की शराब भी बनाई थी।
क्या इस जानकारी का कोई दूसरा उपयोग भी था?



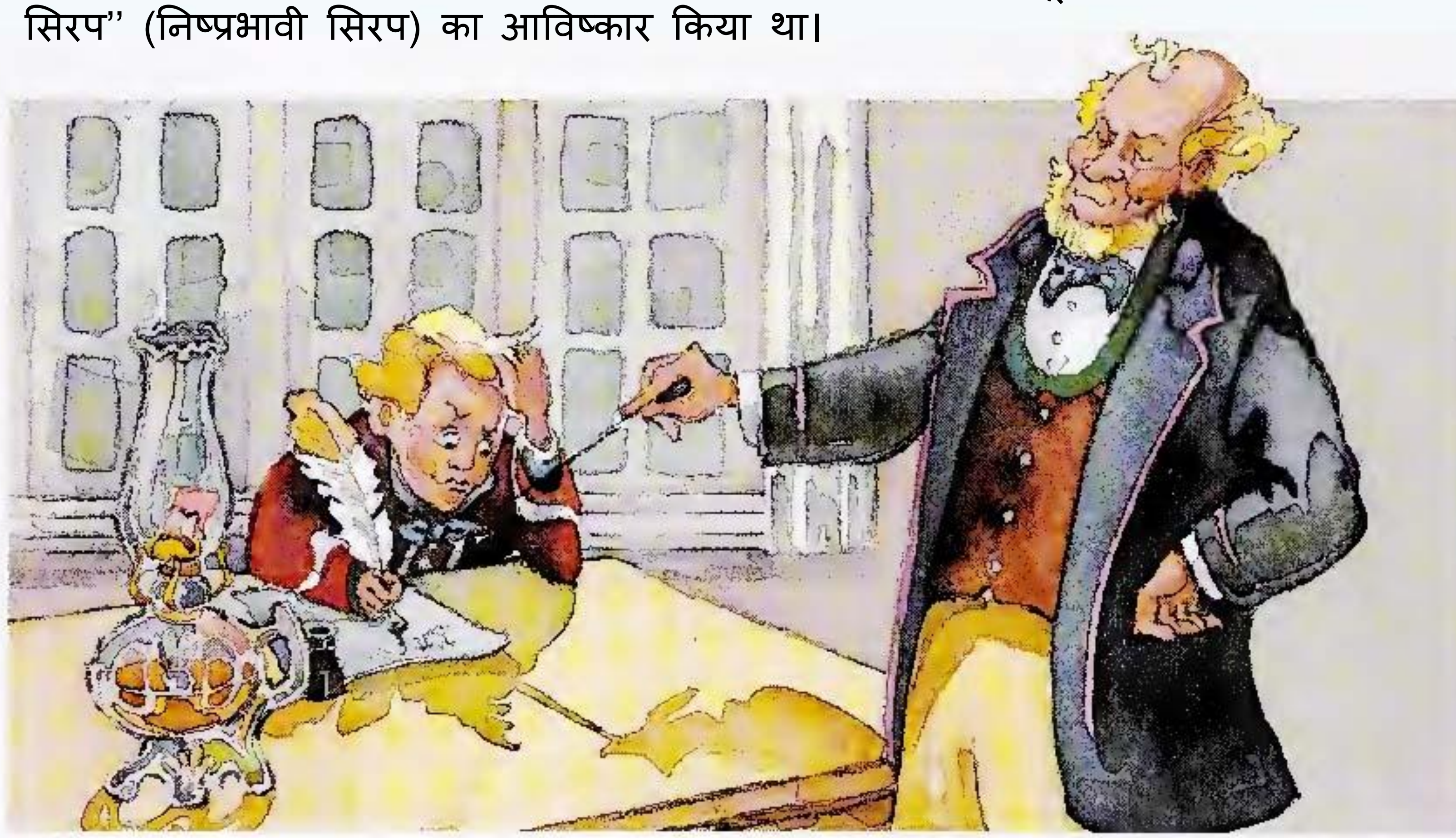
खमीर/यीस्ट को मारने का विचार, मतलब सभी खमीरों को ख़त्म करने का तरीका -
पाश्चर की विधि के अनुसार, रस को गरम करना था।
खूब-खूब तेज गरम करना, ऊँचे तापमान तक उबालना था . . .
यह कोशिश किसीने की ही नहीं थी।

"अंगूरों से बना एक पेय
जिसका खमीरीकरण होता ही न हो, कभी भी!
शायद मैं इसे हासिल कर सकूं!"

यह पहली बार न था जब डॉ. वैल्च ने कुछ नया बनाने की कोशिश की हो। उन्हें अपने ख़यालों को अमली जामा पहनाना पसन्द था।



उन्होंने पेट ख़राब होने पर दी जाने वाली औषधि, "डॉ. वैल्च'स न्यूट्रलाइज़िंग सिरप" (निष्प्रभावी सिरप) का आविष्कार किया था।



और डॉ. वैल्च ने "वर्तनी को सरल करने" का तरीका भी बनाया था ताकि शब्दकोश बदले जाएं और हिज्जों की परीक्षाएं आसान हो सकें। (पर वह कभी अमल में ही नहीं लाया गया।)



और उनका जिंक फोस्फेट, "वैल्च की सोना प्लैटीना की मिश्रित धातु" जो अमरीका भर के दंत चिकित्सकों में मशहूर था।



इसलिए डॉ. वैल्च अपने अंगूरों के कुंज की ओर बढ़े।



अंगूर खासे बड़े, रसीले और मीठे थे।

"चलो मेरी मदद करो चार्ल्स एडगर!" डॉ. वैल्च ने अपने बड़े बेटे को आवाज़ लगाई।

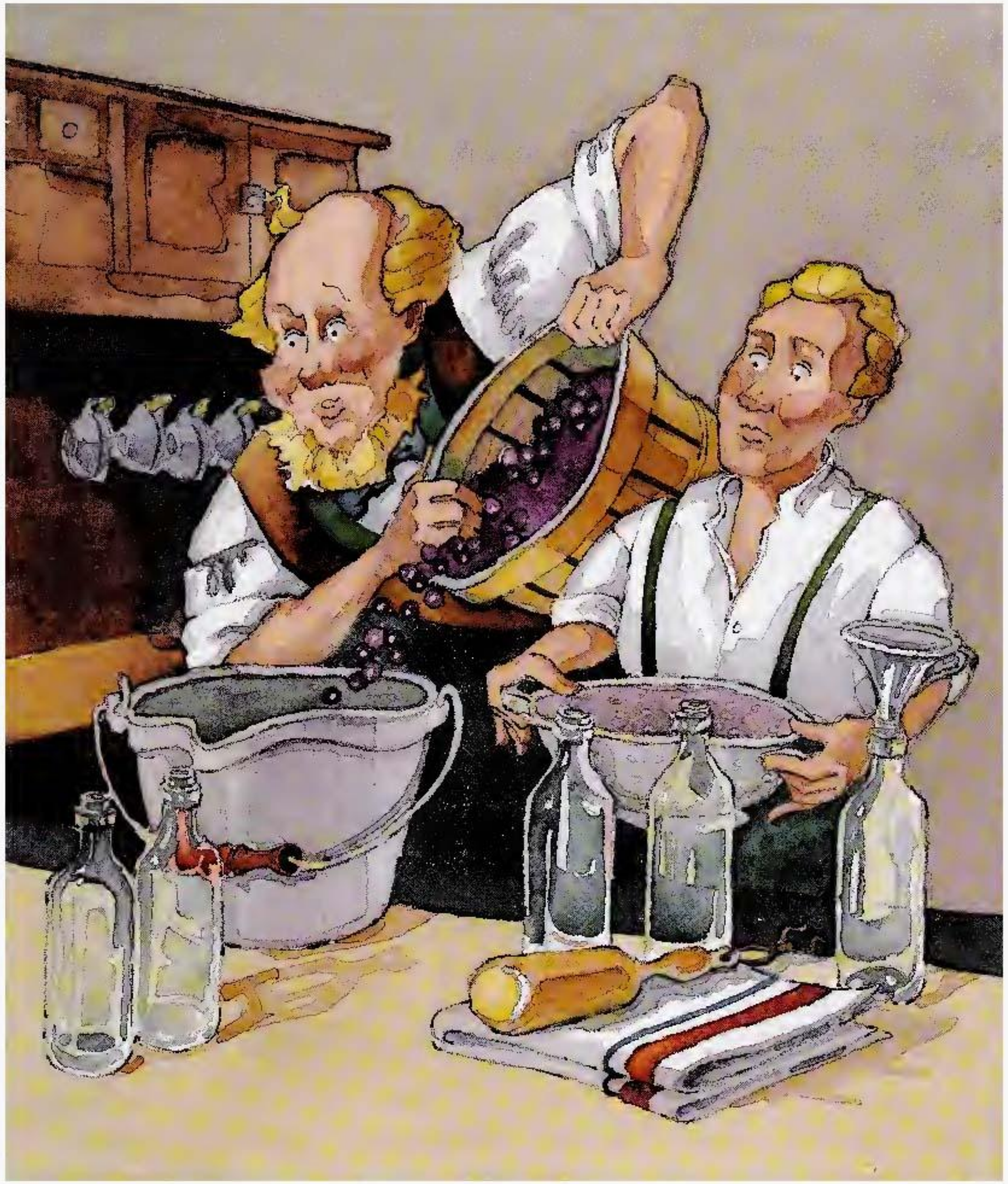
"हमें अंगूर चाहिए! ढेर सारे अंगूर!"

सो उन दोनों ने अंगूर तोड़े, और तोड़े (और कुछ खाए भी) और तब कुछ और तोड़े।

जब दोनों की टोकरियाँ ऊपर तक भर गईं, वे उन्हें रसोई में ले गए।



"हटो लूसी! अंगूर आ रहे हैं!"

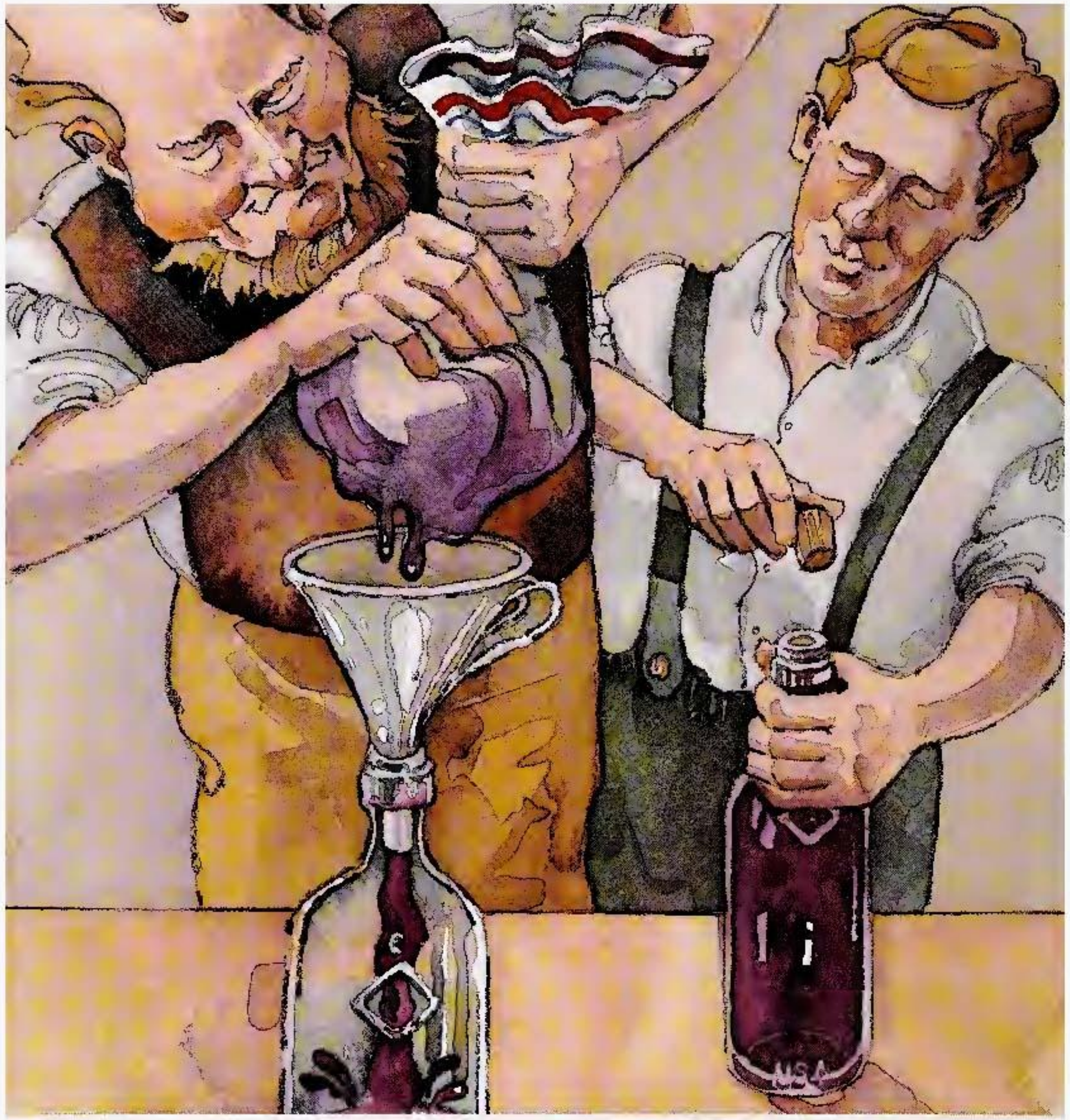


डॉ. वैल्च ने रसोई के काउन्टर को देगचियों, कीपों, छन्नियों और बोतलों से भर दिया।

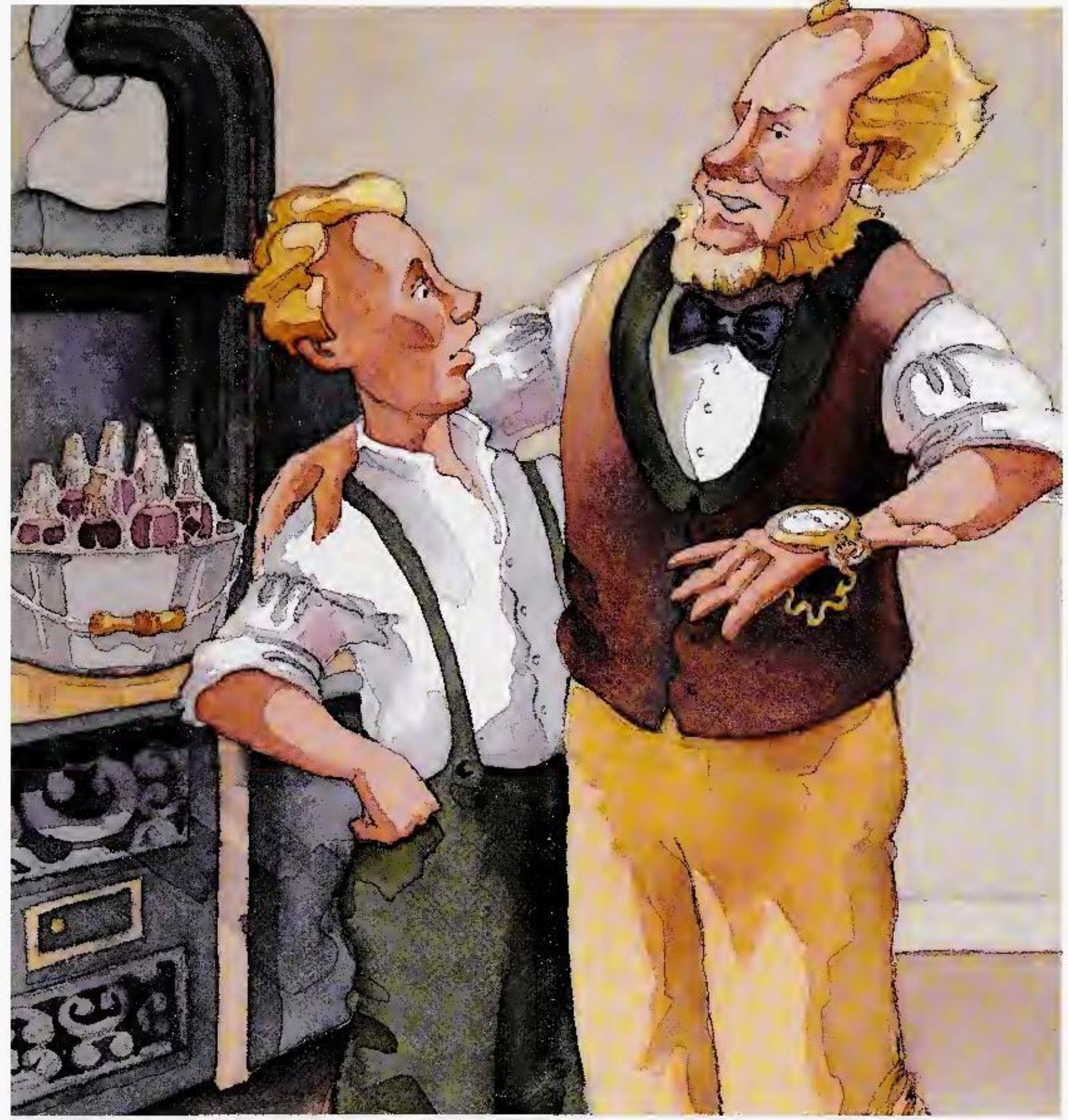
देगचियों में अंगूर डाले गए। और नीचे आग सुलगा दी गई।

देगचियाँ में रखे अंगूर और, और, और-और गर्म होते गए।

पूरी रसोई में अंगूरों की बैंगनी सुगंध फैल गई।



“सावधानी से,” डॉ. वैल्च ने चार्ल्स एडगर से कहा,
वे दोनों उबले हुए अंगूरों को कपड़े की थैलियों में डाल उसका रस निचोड़ रहे थे।
यह रस काउन्टर पर रखी चार बोतलों में भरा जा रहा था।
टप, टप, टप,
बोतलें धीरे-धीरे भर रही थीं।।
फट, फट, फट,
बेतलों पर कॉर्क लगा उन्हें मोम से सीलबन्द कर दिया गया।



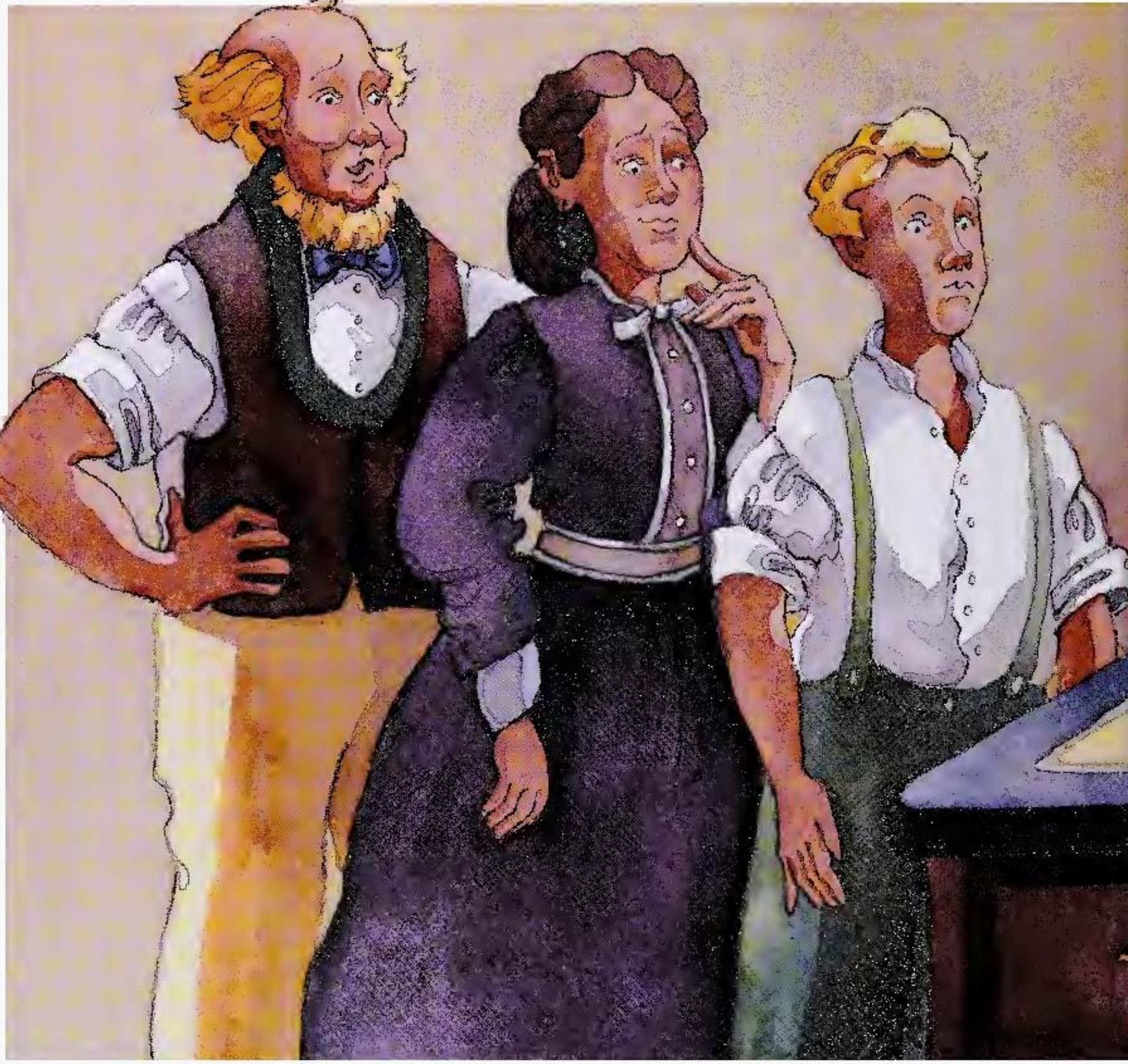
गड़ब, गड़ब, गड़ब,
बोतलों को गर्दन तब डुबा कर खौलतें पानी में रखा गया।
अब हम इन्तज़ार करेंगे,” डॉ. वैल्च ने अपनी जेब से घड़ी निकालते हुए कहा।
“पिताजी हम इन्तज़ार किस चीज़ का कर रहे हैं,” चार्ल्स एडगर ने पूछा।



डॉ. वैल्च ने ऐसे जताया मानों वे पक्की तौर पर नतीजा जानते हों।
“हम इन्तज़ार कर रहे हैं . . . अंगूर के रस का,
जो इतना मीठा हो कि कोई छोटा बच्चा तक उसे पी सके।
जो ईश्वर की बनाई इस दुनिया में हरेक आत्मा के लिए निरापद हो।
और जो इतवार और बाकी सभी दिनों के लिए एक बेमिसाल पेय हो।



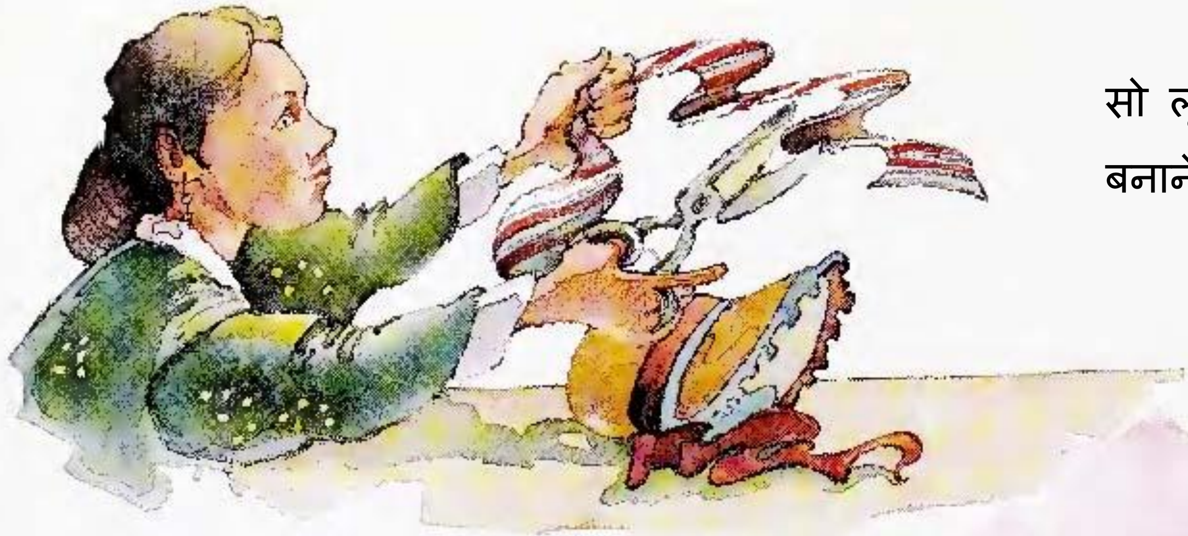
सो उन्होंने इन्तज़ार किया।
उबलता पानी खौलता, खुदबुदाता रहा,
और बोतलें एक-दूसरे से हौले-हौले टकराती रहीं। आख़िरकार डॉ. वैल्च ने कहा, “समय हो गया!”
पूरी सावधानी से एक-एक कर
बोतलें गरम पानी से निकाली गईं। उन्हें फिर से काउन्टर पर रख दिया गया।





"अति सुन्दर!" डॉ. वैल्च ने घोषणा की।
और वे सचमें सुन्दर लग रही थीं
लम्बे सैनिकों की तरह,
जिन्होंने बैंगनी कोट पहन रखे हों।
पर क्या डॉ. वैल्च सचमें वह कर सके थे?
क्या वे अंगूरों से एक नया पेय बना पाए थे . . .
या इन बोतलों में भरे रस का भी खमीरीकरण होने वाला था . . .
और तब ये बोतलें फट कर बैंगनी मुसीबत खड़ी करने वाली थीं?

"यह तो भारी समस्या हो सकती है, डॉ. वैल्च ने कहा।
लूसी ने सहमति में सिर हिलाया, और उसने रसोई घर के काउन्टर,
फर्श और छत पर बैंगनी धब्बों की कल्पना की।
"मैं पूरी तरह से सहमत हूँ," उसने कहा।
"चलो, हम सब अपने दूसरे कामों को पूरा करें,"
डॉ. वैल्च ने बोतलों पर आख़िरी नज़र डालते हुए कहा।
"अब सब कुछ ईश्वर के हाथों में है।
नतीजा समय ही बताएगा।



सो लूसी अपनी टोपियाँ और पाई बनाने में लगी।



चार्ल्स एडगर और उसके भाई-बहन अंगूरों के कुंज में खेलने में जुट गए और उन्होंने (लगभग) कभी आपस में लड़ाई नहीं की।



और डॉ. वैल्च अपने मरीज़ों के दाँतों को कोंचने, चमकाने और उखाड़ने में।



बोतलें किचन काउन्टर पर धरी रहीं।
चुपचाप, दिन-ब-दिन
और पता है उन्हें क्या हुआ?
कुछ नहीं! कोई काँच नहीं टूटा,
कोई कॉर्क धमाके के साथ नहीं निकला।
रस का खमीरीकरण नहीं हुआ।

पर इस नए पेय का स्वाद भला कैसा होगा?



आख़िरकार डॉ. वैल्च ने अपनी पहली बोतल खोली
और अपने लिए गिलास भर बैंगनी पेय उंडेला। आखिर वे ही थे
जिन्होंने डॉ. वैल्च के निष्प्रभावी सिरप को भी चखा था।
(और उसका स्वाद तो कतई अच्छा नहीं था!)
सुड़क, सुड़क, सुड़क।
डॉ. वैल्च के चेहरे पर एक मुस्कान फैल गई।
सफलता!
"लूसी," वे चीखे, "बच्चों को बुलाओ। हमें जश्न मनाना है।"

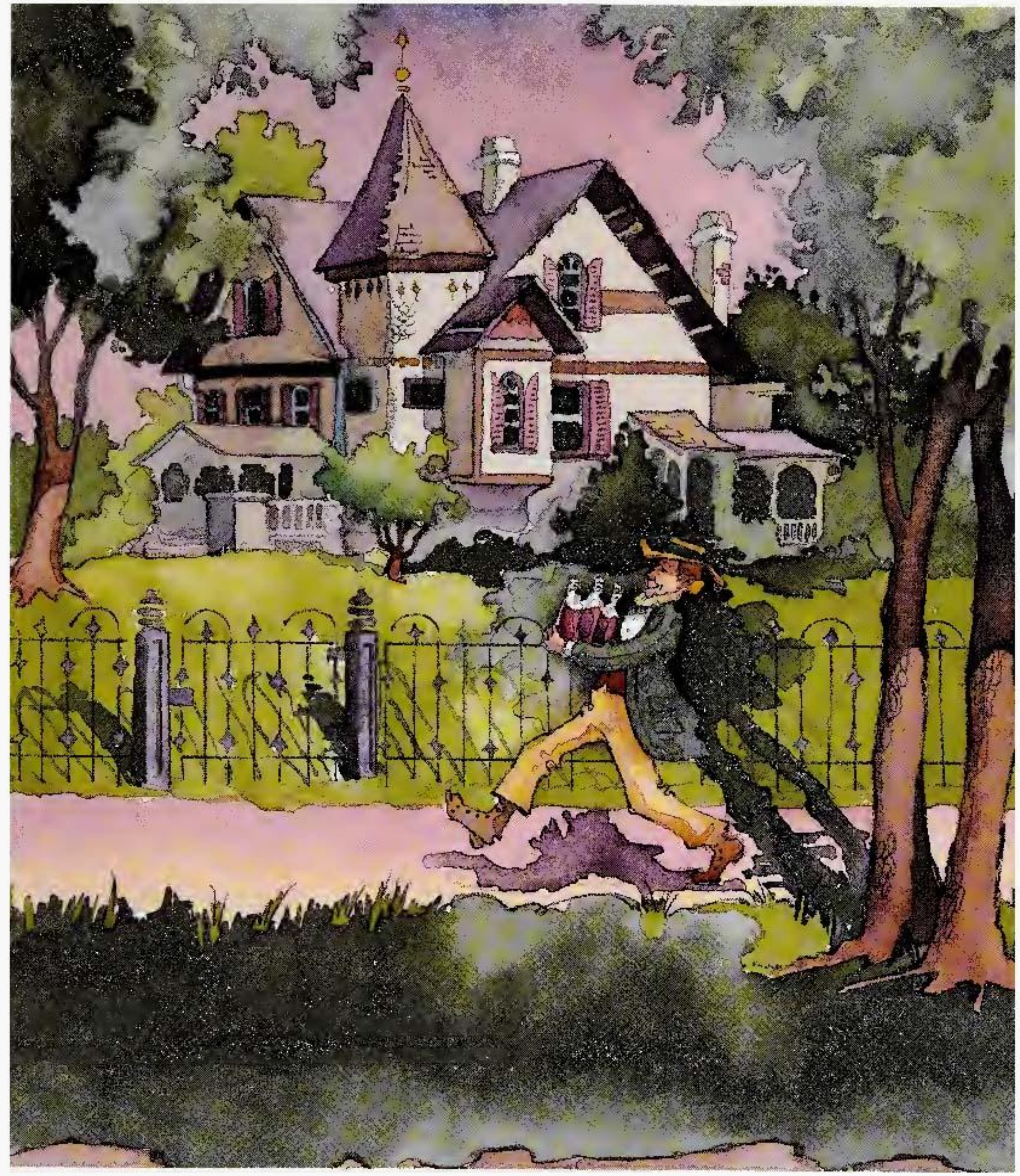


और बाकायदा जश्न मनाया गया। लम्बे गिलासों में
शुद्ध
मीठे
अंगूर के रस के साथ!

डॉ. वैल्च ने दूसरा गिलास लिया।
(पहला तो वे फौरन गटक चुके थे।
बाहर अंगूर के कुंज में अपनी पसन्दीदा फल की खुशबू के साथ।
उन्होंने अपनी आँखें बन्द कीं और अपने नए अंगूर के रस के साथ प्रभु भोज की कल्पना की।
उन्होंने खुशी के साथ उन "ग़रीब आत्माओं" को मन में चित्रित किया
जो शराब की एक भी घूंट तक से डरते थे,
अब वे भी गिरजे में आयोजित प्रभु भोज का आनन्द उठा सकेंगे।



अचानक डॉ. वैल्च को सूझा कि उन्हें आगे क्या करना था।
वे रसोई घर में लौटे, अपना खाली गिलास काउन्टर पर रखा।
"और अब," वे अपने कमीज़ की आस्तीन नीची करते बोले।
उन्होंने अपना टोप ठीक से पहना।
"अब मैं से बोतलें ले
अपने मैथॉडिस्ट गिरजे के पादरी को पास जाऊंगा"



हालांकि वे दोनों बोतलें भारी थीं,
और गिरजा काफ़ी दूर था,
डॉ. वैल्च ने पाया कि उन्हें कोई दिक्कत नहीं हुई।
कोई समस्या नहीं हुई।

बाकी की कथा

थॉमस ब्रोमवेल वैल्च का नई तरह का अंगूर का रस उनके घर से आपके सुबह के नाश्ते में कैसे शामिल हुआ? यह सफ़र न तो छोटा था न ही आसान। हालांकि यह सच है उस पेय का सफलतापूर्वक आविष्कार तो कर लिया गया था, जिसे उन्होंने "डॉ. वैल्च की गैर-खमीरीकृत शराब" का नाम दिया था। पर उन्होंने पाया कि किसीको उस आविष्कार की परवाह नहीं थी। डॉ. वैल्च इस बात से बेहद निराश थे कि उनके गिरजे की इस पेय में कोई रुचि ही नहीं थी। और तकरीबन बीस वर्षों तक अधिकतर गिरजों में कम्युनियन के समय शराब ही दी जाती थी ।

अपने आविष्कार के बाद के सालों में डॉ. वैल्च पूरे जुनून और ऊर्जा के साथ अपना नया पेय बेचने की कोशिश करते रहे। वे अंगूरों का रस निकालते रहे और अपनी उत्पादन प्रक्रिया के कारण अपने पूरे परिवार को ही घर से बेदखल करने के कगार पर ले आए। उन्होंने अपने दोस्तों से भी मदद मांगी। पर इस रस को निकालने-बनाने की मेहनत के बावजूद "बिना खमीर वाली उनकी शराब कभी लोकप्रिय नहीं हो सकी। पेय को पहली बार बनाने के चार वर्षों की मेहनत के बाद उन्होंने अपनी कोशिशें बन्द कीं।

तो फिर वह बैंगनी रंग का रस आपकी नाश्ते की मेज़ पर आया कैसे? इसके लिए आप चार्ल्स एडगर को शुक्रिया कह सकते हैं, जिसने पहली बार अंगूर तोड़ने और उसका रस निकालने में पिता की मदद की थी। अपने पिता, अपने भाइयों और बहनों की तरह चार्ल्स एडगर भी दंत चिकित्सक बने। पर वे उन दिनों को भुला न सके, जिन दिन उन्होंने वह मीठा रस बनाया और बेचा था। तब धीरे-धीरे लोग अंगूर का रस मंगवाने लगे। जल्द ही चार्ल्स एडगर ने दंत चिकित्सा छोड़ी और अपना पूरा समय अंगूरों का रस बनाने और बेचने में लगाया। 1897 में चार्ल्स ने अपने पिता को मना कर भागीदार बनाया और वैल्च ग्रेप ज्यूस कम्पनी की स्थापना की। बाद में यह कम्पनी वैस्टफील्ड, न्यू यॉर्क में स्थानान्तरित की गई, जहाँ बड़ी मात्रा में कॉनकोर्ड अंगूर उगा करते थे। चार्ल्स चतुर प्रोत्साहक और प्रबंधक थे। उन्होंने ही अंगूर के रस को नाश्ते का हिस्सा बना दिया।

आज वैल्च दुनिया में अंगूर के रस के सबसे बड़ा उत्पादक है। वे उससे जूस, जैली और जैम बनाते हैं, जो दुनिया के तीस से अधिक देशों में आयात किए जाते हैं। उनकी सालाना बिक्री 6 करोड डॉलर की है!

और आज अधिकांश मैथोडिस्ट गिरजों में, और कई प्रोटैस्टैन्ट गिरजों में भी . . . आपने सही अंदाज़ लगायाः अंगूर का रस ही दिया जाता है।



मेरी लू कार्नी 20 पुस्तकों की रचना कर चुकी हैं, जिनमें *बबलगम एण्ड चॉक डस्ट; प्रेयर्स एण्ड पोएम्स् फॉर टीचर्स; एब्सोल्यूटली एन्जल्स; पोएम्स फॉर चिल्ड्रन एण्ड अदर बिलीवर्स* तथा *द पावर ऑफ थिंकिग फॉर टीन्स्* शामिल हैं। उन्होंने किशोरों के लिए तीन पत्रिकाएं भी आरंभ कीं। 1999 में *गाइडपोस्ट फॉर किडस् ऑन द वेब,* शुरु की, जो एक इलैक्ट्रॉनिक पत्रिका थी। यह एक दशक पहले शुरू की गई *गाइडपोस्ट फॉर किडस्* पर आधारित थी। उसके कुछ वर्षों बाद, 2004 में लड़कियों के लिए *गाइडपोस्ट स्वीट 16* आरंभ की।



शैरी मायडल अपने पति ओर पाँच बेटों के साथ वैस्ट बाउन्टीफुल, ऊटा में रहती हैं। उन्होंने बारबरा विलियम्स की पुस्तक *यूनिफॉर्म्स एण्ड अदर आउटफिटस्;* क्रिस्टीन ग्राहम की *व्हैन पायोनियर वैगन्स् रम्बल्ड वैस्ट,* तथा फे गिबन्स की *एमा जोस सॉन्ग; फुल स्पीड अहैड; द डे द पिक्चरमैन केम* को चित्र दिए हैं।

